



**Tilaisuus on maksuton!**

## Kalariihi & Lähiruoka- ja hankintatreffit Oulussa 18.9.2020

Tervetuloa ruokaketjun toimijoiden kohtaamispaikkaan esittelemään tuotteita, löytämään uusia tuotteita valikoimiin, verkostoitumaan, oppimaan uutta elintarvikehankinnoista ja ideoimaan yhdessä!

**AIKA JA PAIKKA:** Perjantai 18.9.2020  
Kalariihi klo 10:00-12:15 etäyhteydellä (osallistumislinkki toimitetaan ilmoittautuneille etukäteen)  
Lähiruoka- ja hankintatreffit klo 13:00-15:45 Oulussa (Kotkantie 1, 90250 Oulu, opasteet pihalla ja pääaulassa)

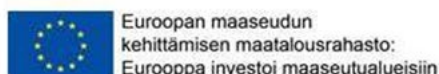
Kalariihessä kuullaan monipuolinen kalatalous- ja elintarvikealan toimijoiden paneelikeskustelu sekä ideoidaan yhdessä vajaan hyödynnettyjen kalalajien elintarvikeketjun kehittämistä ja yhteistyötä. Tilaisuus on suunnattu kalastajille, muille kalatalousalan toimijoille, elintarvikealan toimijoille sekä kala- ja elintarvikealan kouluttajille ja kehittäjille.

Lähiruoka- ja hankintatreffeillä pääset maistamaan paikallisia herkkuja, kuulemaan lyhyitä esittelyjä yrityksistä ja tuotteista sekä täydentämään osaamistasi asiantuntijapaneelin vinkeillä onnistuneisiin elintarvikehankintoihin. Lähiruoka- ja hankintatreffit on mainio tapa kartoittaa uusia tuotteita ja tutustua tuotteiden alkuperään sekä saada tietoa hankinnoista. Tilaisuus on suunnattu lähiruokatuttajille, elintarvikealastajille, kaupan alan ja Food Service –alan edustajille sekä julkisista elintarvikehankinnoista vastaaville toimijoille.

**ILMOITTAUTUMINEN:** 16.9. mennessä [täällä](#).

**LISÄTIETOJA:** Kalariihi: Marja-Liisa Järvelä, Oulun ammattikorkeakoulu, puh. 040 674 8344, marja-liisa.jarvela@oamk.fi  
Lähiruoka- ja hankintatreffit: Päivi Vitikka, Oulun ammattikorkeakoulu, puh. 040 651 7180, paivi.vitikka@oamk.fi

**JÄRJESTÄJÄT:** Kalariihi: [Kuoreesta gourmeeta-](#), [Ruokeva – ruokaa kestävästi ja vastuullisesti](#), [Voimaa vesistöistä-](#) ja KeKa – Kehittyvä kalatalous -hankkeet  
Lähiruoka- ja hankintatreffit: [RUOKARIIHI – Osaava elintarviketalous Pohjois-Pohjanmaalle](#) -hanke





## OHJELMA

### Kalariihi

10:00–10:20

#### **Tervetuloa!** (etäyhteys)

*Ruoka-asiantuntija Kaisa Myllykangas, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset, Ruokeva – ruokaa kestävästi ja vastuullisesti*

*Toiminnanjohtaja Heikki Tahkola, Oulun Kalatalouskeskus, Voimaa vesistöistä*

*Projektipäällikkö Marja-Liisa Järvelä, Oulun ammattikorkeakoulu, Kuoreesta gourmeeta*

10:20–11:00

#### **Vähempiarvoinen kala – mainettaan parempi! –paneelikeskustelu** (etäyhteys)

*Vetäjinä toiminnanjohtaja **Heikki Tahkola**, Oulun Kalatalouskeskus ja maisema- ja ympäristösuunnittelija*

***Maarit Satomaa**, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset*

*Keskustelijoina kalastaja **Juha Tikka**, kalanjalostustoimijat **Jussi-Pekka Kuha** Kuhan kalaliikkeestä ja **Samu***

***Pelkonen** Hätälästä, ammattikeittiötoimija **Mira Raappana** Oulun Tuotantokeittiö Löökistä ja*

*Ammattikeittiöosaajista sekä kalatalousneuvoja **Iiro Majuri** Perämeren rannikon kalatalousryhmästä*

11:00–12:00

#### **Vajaasti hyödynnettyjen kalalajien elintarvikeketjun kehittäminen –työpajat** (etäyhteys)

- Laadukas kotimainen kala – vedestä lautaselle
- Millaista tuotekehitystä vähempiarvoinen kala vaatii? Näkyvätkö lisäarvot?
- Hankeideoita vähempiarvoisen kalan käytön edistämiseen
- Lisäksi tuote-esittelyt ja –maistatukset iltapäivän Lähiaruoka- ja hankintatreffeillä!

12:00–12:15

#### **Yhteenveto** (etäyhteys)

### Lähiaruoka- ja hankintatreffit

13:00–14.00

#### **Miten hankin pöytä pöytään – Onnistunut lähiaruokan hankinta –paneelikeskustelu** (Kirjasto)

*Vetäjänä toiminnanjohtaja **Maija-Liisa Tausta-Ojala**, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset*

*Keskustelijoina mm. **Janne Tapio** (Osuuskauppa Arina), **Jaakko Leppänen** (Pohjolan lähiaruoka), **Timo Ranta***

*(Kujalan tila), **Katri Sipola** (Monetra Oulu) ja **Sari-Helena Forsman/Erik Forsman** (Ravintola Puistola)*

14.00–15:30

#### **Tutustuminen Lähiaruokatreffien tarjontaan ja iltapäiväkahvit** (Kirjasto)

15:30

#### **Yhteenveto ja päätössanat** (Kirjasto)